

DRINKS.

Roffignac Cognac aux œufs 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704255
Alcool	15%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Roffignac, Château Chesnel, 16370 Cherves-Richemont, France
Marque	Roffignac
Type	Liqueur à base de cognac
Allergène	Contient des œufs
L'usage	Pur sur des glaçons ou pour le dessert
Dégustation	Goût doux, corsé et sucré.
Désignation commerciale	Liqueur à l'œuf
Détails	Fabriquée à base de cognac, de jaune d'œuf et de sucre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Le Château Chesnel, situé en Charente, est depuis longtemps la propriété de la famille Roffignac. Le

membre le plus célèbre de la famille est sans doute Louis-Philippe-Joseph Roffignac, qui a été maire de la Nouvelle-Orléans au début du XIXe siècle. Pendant son mandat, Roffignac a utilisé d'importantes sommes d'argent pour embellir la ville: il a fait planter des arbres, paver les rues et installer des lampadaires. Un cocktail - aujourd'hui presque oublié - à base de cognac, de liqueur de framboise et d'eau gazeuse porte son nom. Mais son nom a également été immortalisé dans le monde des spiritueux pour une autre raison: en 1923, la famille, toujours basée en France et occupant le Château Chesnel et son vignoble, fonde la marque de cognac Roffignac. Le cognac aux œufs de la maison est une combinaison du meilleur cognac, d'œufs frais et de sucre. Cette liqueur spéciale est prédestinée à être bue pure (on the rocks). Elle est par ailleurs souvent utilisée dans la préparation de desserts ou versée sur de la crème glacée.